

PENYUSUNAN DOKUMEN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA PROSES PRODUKSI GARAM HALUS YODIUM DI PT GARAM (PERSERO) CAMPLONG

ABSTRAK

Garam merupakan kumpulan senyawa kimia yang diperoleh dari hasil penguapan air laut menjadi butiran padat yang kandungan utamanya yaitu natrium klorida (NaCl) dan senyawa lain seperti magnesium sulfat (MgSO_4), kalium sulfat (CaSO_4). HACCP merupakan suatu sistem keamanan pangan yang memiliki peran untuk mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengontrol bahaya pada pangan baik yang berupa fisik, kimia ataupun biologi. Pada praktiknya, kontaminan fisik berupa serpihan besi dan kerikil kerap ditemukan selama proses produksi. Kontaminan fisik ini berasal dari bahan baku atau ladang pegaraman. Kontaminan tersebut diketahui pada proses pengambilan sampel pengujian *blackspot*. Hal tersebut berpotensi mempengaruhi keamanan garam, PT Garam (Persero) pernah menerima kiriman garam bahan baku yang kualitasnya kurang baik seperti banyak sampah plastik, tali rafia, pasir yang bercampur di dalamnya. Hal ini dapat saja disebabkan oleh beberapa faktor. Untuk menjaga kualitas dan keamanan garam, HACCP menjadi solusi dalam memberikan rekomendasi terhadap produk garam yang bermutu. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif, dengan memaparkan penyusunan dokumen HACCP. Tahapan yang termasuk dalam CCP diantaranya penerimaan bahan baku, penyaluran bahan baku ke proses selanjutnya (*Feeding*), magnetic trap, penyaluran garam (*Feeding*) magnetic trap fisik serta pengeringan.

Kata kunci: HACCP, Titik Kritis, Garam Halus Yodium

ISMAWATI NPM 18.03.0.1.1.00117. Preparation of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Documents on Iodine Refined Salt Production Process at PT Garam (Persero) Camplong. Advisor **Dr. Darimiyya Hidayati, STP., MP.** and **Khoirul Hidayat, ST. MT.**

ABSTRACT

Salt is a collection of chemical compounds obtained from the evaporation of seawater into solid granules whose main content is sodium chloride (NaCl) and other compounds such as magnesium sulfate (MgSO₄), potassium sulfate (CaSO₄). HACCP is a food safety system that has a role to identify, evaluate and control hazards in food, whether in the form of physical, chemical or biological. In practice, physical contaminants in the form of iron flakes and gravel are often found during the production process. These physical contaminants come from raw materials or salt fields. These contaminants are known in the blackspot test sampling process. This has the potential to affect the safety of salt, PT Garam (Persero) once received a shipment of raw material salt of poor quality such as a lot of plastic waste, raffia rope, sand mixed in it. This could be caused by several factors. To maintain the quality and safety of salt, HACCP is a solution in providing recommendations for quality salt products. This study uses a descriptive qualitative method, by describing the preparation of the HACCP document. The stages included in the CCP include receiving raw materials, distributing raw materials to the next process (Feeding), magnetic traps, distributing salt (Feeding) physical magnetic traps and drying.

Keywords: HACCP, Critical Point, Refined Iodine Salt